



EFFECTO DEL ENFRIAMIENTO DURANTE EL PROCESO DE FILTRACIÓN EN LA ESTABILIDAD TARTARICA DE VINOS TINTOS JÓVENES.

**Juan Pablo Hidalgo Zambrano
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

El proceso de filtración juega un rol fundamental en el logro de una óptima estabilidad tartárica, por lo que constituye un paso importante en el proceso de producción y terminación de un vino de calidad.

De acuerdo a lo anterior, se realizaron ensayos (le tipo industrial en los que se evaluó el efecto del enfriado a 4°C previo a la primera filtración (huesa), del enfriado a 4°C previo a segunda filtración (fina), y del mismo proceso de filtrado (gruesa y fina) a temperatura ambiente (10 a 14°C), con el fin de establecer la estabilidad tartárica óptima.

También se evaluó el efecto de estos ensayos sobre variables físicas, químicas y técnicas, tales como pH, grado alcohólico, acidez total, turbidez, índice (le color y rendimiento de filtración, a fin de conseguir una calidad global del vino obtenido.

Desde un punto de vista analítico fue posible establecer el logro de niveles (le estabilidad tartárica óptimos al utilizar la técnica del enfriado, a 4°C, previo a primera filtración. Con respecto al enfriado previo a segunda filtración se obtuvieron niveles regulares de estabilidad tartárica, y mínimos o nulos al efectuar el proceso de filtrado a temperatura ambiente.

ABSTRACT

The filtration process plays a fundamental role in obtaining an optimal tartaric stability; therefore it constitutes a very important step in the production of high quality wines.

According to this, large scale trials were performed to evaluate the effects of cooling the wines down to 4°C prior to first filtration (thick), cooling to 4°C prior to the second filtration (fine) compared to the same filtering process (thick and fine) at ambient temperature (10 - 14°C). The goal of these experiments was to determine an optimal tartaric stabilization process.

Also, in order to determine possible effects on wine quality, the effects of the treatments on physical, chemical variables, such as pH, alcohol degree, total acidity, turbidity, color rango and filtration yield were assessed.

From an analytical point of view it was possible to obtain optimal levels of tartaric stability when the wines were cooled down to 4°C prior to the first filtration. When the wine; were cooled prior to the second filtration, tartaric stability was only acceptable (less than optimal). The control treatment (filtration at ambient temperature) produced unstable wines.

According the results of these trials, a cooling treatment prior o the filtration process (with respect to the physical, chemical and technical variables evaluated) does not change the global quality of the wine.